

VORSPEISEN



**GILLARDEAU
SPECIAL CLAIRE
AUSTERN**
Pro Stück 4



Gegrilltes Carpaccio 14
Gehobelter Parmesan und Olivenöl

Batallé Serrano 11
Kroketten aus Kartoffeln mit Knoblauch und pikanter Mayonnaise

Linguine mit 16 Riesengarnelen
Tomate, Knoblauch, Petersilie und Salbei

MASH Tatar 15
Piquillos, Zwiebeln, Chili-Öl, Schnittlauch und Chips

Gebratene Foie Gras mit Spiegelei
Pommes Pailles und Sherry Sauce

Grüner Spargel 10 mit Nage
Kräuter, Frühlingszwiebeln und Tomaten
3 Jakobsmuscheln +9

MASH Salat 13
Bunter Salat, rote Trauben, Soja-Erdnüsse, Rote Bete und Pekannüsse
Maishähnchenbrust +8

Lachs Ceviche 11.5
Zitrone, Limette, Ingwer, Knoblauch, Avocado, Mango, Gurke, Koriander, Chili und Frühlingszwiebel

Wan Tan mit Garnelen 16 und Jakobsmuscheln
Krautsalat und Garnelen-Sauce

Hummer Bao Bun 21
Eingelegtes Gemüse, Piri Piri und Brunnenkresse

Thunfisch Tatar 16
Avocado, Gurke, Chili und japanisches Dressing

Fragen Sie nach unserem TAGES-SPECIAL!

HAUPTGERICHTE

ZUSÄTZLICH ZUM STEAK
★ Gebratene Foie Gras + 8

URUGUAY

Mit Getreide gefüttertes, ausgesuchtes Angus-Rind.

- Striploin, ca. 250 g 26
- Rib-Eye, ca. 300 g 29
- Tenderloin, ca. 200 g 34

DÄNEMARK – von DANISH CROWN 

Rib-Eye, Dry-aged, ca. 300 g 45
Dänisches Prime Beef, im Dry-Age-Verfahren bis zu 90 Tage gereift – der traditionelle Prozess garantiert besonders zartes Fleisch und einen intensiven Geschmack.

DEUTSCHLAND - Husum

Speziell ausgewähltes Fleisch aus dem Husumer Raum.

- Striploin, ca. 200 g 20
- Tenderloin, ca. 300 g 42

JAPANISCHES WAGYU

Kobe Prime

Kobe (Qualitätsstufe A4/A5) stammt von der Rasse Tajima.

Dieses Fleisch ist von höchster Qualität, besonders zart und verfügt über die beste Marmorierung

Kobe Wagyu A4/A5 Prime Cut, pro 100 g 135



AMERIKA – Omaha

Dieses zertifizierte Nebraska Beef aus Maisfütterung ist so zart und schmackhaft, wie man es sich nur wünschen kann.

- N.Y. Strip, ca. 300 g 42
- Rib-Eye, ca. 400 g 48
- Bone In Rib-Eye, ca. 600 g 78
- Porterhouse, ca. 1300 g 130

MASH WORLD TASTE TOUR
am Tisch tranchiert
Kobe A4/A5 Prime Cut, 75 g | American N. Y. Strip 300 g
Danish Dry Aged Rib-Eye 200 g
Für 2 Personen 160

WEITERE GRILL-GERICHTE

- Maishähnchenbrust mit Piperade 22
- Veggie Burger mit Chili Fries 21
- MASH Burger, ca. 200 g, Bacon^{2,3}, Cheese, Chili Fries^{4,5,9} . 24
- Steak & Fries, ca. 200 g 34
- Lammkoteletts 34

FISCH

- Gegrilltes Zanderfilet mit Tabouleh, ca. 170 g 34
- Steak vom Thunfisch mit Chimichurri, ca. 200 g 36

GEMÜSE

- Grüner Salat mit Vinaigrette^{2,4} 4.5
- ~
- Gemischter Tomatensalat 8 mit Feta und Oliven
- ~
- Gratinierter Rahmspinat 6.5
- ~
- Grüne Bohnen mit Soja-Mandeln 9.5
- ~
- Gebratener Blumenkohl 4.5 mit Nüssen und Parmesan
- ~
- Gebratene Jalapeños (scharf) 4.5
- ~
- MASH Slaw mit Cashewkernen 5
- ~
- Sautierter Mais mit Bacon und Knoblauch 9.5

BEILAGEN

- French Fries 4
- ~
- Chili Fries^{4,5,9} 3.5
- ~
- Macaroni and Cheese 3.5
- ~
- MASH Potatoes^{2,3} 6.5 mit Bacon und Zwiebeln
- ~
- Chili-Cheese-Balls 5.5 mit Bacon^{2,3} (scharf)

★ Trüffelpommes ★ 7
mit Trüffel Mayo

SAUCEN

- 3
- Béarnaise
- ~
- Pfeffer
- ~
- Rotwein
- ~
- Knoblauch-Thymian-Jus
- ~
- MASH Signature Kräuterbutter
- ~
- Trüffel-Mayonnaise
- ~
- Chili-Mayonnaise^{2,4}

*Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen? Gerne beraten wir Sie und händigen Ihnen die passende Übersicht aus.



COCKTAILS

Vor dem Essen empfehlen wir Ihnen einen Apéritif von unserer Bar. Hier ein kleiner Auszug aus unserer Cocktailkarte.

Long Island Tea Time for Two ... 18
 Tanqueray No.10 Gin, Ketel One Vodka, Plantation 3 Star Rum,
 Don Julio Blanco Tequila, Limette und Lapacho Tee
*Klassiker aus New York, der in den 70er Jahren erfunden
 und zum Teilen gemacht wurde! Für 2 Personen.*

Mistress Velvet 12
 Passionsfruchtsirup, Absinth Spray, Suze, Prosecco und Zitronenzeste.
Tropisch, bitter, erfrischend, mit schöner Perlage.^{2,10}

Very Strong Gimlet 13
 Ketel One Vodka, Tito's Vodka, Grey Goose Vodka und Rose's Lime.
*Der Gimlet wurde von Seemännern im 19. Jahrhundert bei ihren
 Reisen auf hoher See erfunden!^{2,10}*

Modern Pina Colada 14
 Plantation Pinapple Rum, PX Sherry, Kokosnussirup, Milch und Limette.
*Eine leichtere Version des Klassikers von 1950 - geschüttelt,
 nicht gerührt!*

Mai Tai Spritz 14
 Zacapa 23 Rum, Bacardi 8 Rum, Angostura Bitters, Orgeat, Limette und Prosecco.
Ein erfrischender Tiki-Klassiker!

Pipa 14
 Leblon Cachaca, Dolin Blanc, Aprikosenlikör, Limette und Grüner Tee.
Frisch, fruchtig und macht einem Urlaub in Brasilien alle Ehre!

Summer Old Fashioned 12
 Bulleit Bourbon, St. Germain und Zitronenzeste.
Floral & kräftig wie ein Sommertag!¹⁰

Auf der Suche nach einem anderen Geschmack, Stil oder vielleicht einem alkoholfreien Cocktail?
 Lassen Sie sich von unserer Cocktailkarte inspirieren oder sprechen Sie uns einfach an. Wir beraten Sie gerne.

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

	Glas 0,15 l	/ Flasche
2016 Chardonnay, "MASH Edition", Koehler-Ruprecht, Pfalz, Deutschland.....	6	29
2017 Albariño de Fefiñanes, Rias Baixas, Spanien.....	9	39
2015 Riesling Kabinett "Graacher Himmelreich", J.J. Prüm, Mosel, Deutschland.....	11	50
2017 Sauvignon Blanc "Life from Stone", Springfield Estate, Robertson, Südafrika.....	12	55
2015 Chablis, Billaud Simon, Burgund, Frankreich.....	14	60
2015 Chardonnay "Santa Barbara", Sandhi, Santa Barbara, Kalifornien, USA.....	17	72

ROSÉWEIN

Wechselnde Empfehlung

ROTWEIN

2017 Zinfandel "The Clown", Kalifornien, USA.....	7	29
2014 Cabernet Sauvignon "Chakito", Viña Nahuel, Colchagua, Chile.....	9	32
2014 Syrah "No Bull", Ramey, North Coast, Kalifornien, USA.....	12	49
2016 Malbec "Don Baltazar", Casa Montes, San Juan, Argentinien.....	14	59
2015 Rioja "Sela", Bodega Roda, Rioja, Spanien.....	15	62
2015 Cabernet Sauvignon, Domaine Eden, Santa Cruz Mts., Kalifornien, USA.....	17	79

SOFT DRINKS

Coca-Cola 0,2 l ^{1,2,11}	4
Coca-Cola Zero 0,2 l ^{1,2,4,11}	4
Sprite 0,2 l.....	4
Fever Tree Bitter Lemon 0,2 l.....	4
Fever Tree Ginger Ale 0,2 l.....	4
Saft (Apfel/Orange/Rhabarber) 0,25 l.....	4
San Pellegrino 0,75 l.....	8
Aqua Panna 0,75 l.....	8

SCHAUMWEIN

André Clouet
 "MASH", Blanc de Blancs
 Champagne, Frankreich

Glas 0,1 l Flasche
14 69

BIER

MASH Pils.....	6.5
<i>(5,1% - 0,4 l) Frisch, spritzig und leicht. Das kälteste Bier der Stadt!</i>	
Anderson Valley "Boont Amber".....	7.5
<i>(4,7% - 0,4 l) Ein würziges, karamellisiertes, knackiges Bier mit Eleganz.</i>	
Flying Dog "Snake Dog IPA" 0,4 l.....	7.5
<i>(7,1% - 0,4 l) Mehr von allem! Stärker und hopfiger.</i>	
Stauder - alkoholfreies Bier.....	4
<i>(0% - 0,33 l) Von einer alteingesessenen Familien- brauerei aus dem Ruhrgebiet gebraut.</i>	

*Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen? Gerne beraten wir Sie und händigen Ihnen die passende Übersicht aus.

